Cuisinart

Fumoir électrique

OGA339 (085-1153-8) Guide d’utilisation

Instructions d’assemblage et d’entretien et consignes de sécurité

Outil requis pour l’assemblage : Tournevis à pointe cruciforme

AVERTISSEMENT :

RISQUE D’INTOXICATION PAR LE MONOXYDE DE CARBONE
LA COMBUSTION DU BOIS PRODUIT DU MONOXYDE DE CARBONE ET PEUT ENTRAÎNER LA MORT.

Avertissements et consignes de sécurité

Lisez attentivement et respectez les avertissements et les instructions du présent guide avant et pendant l’utilisation du fumoir.

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

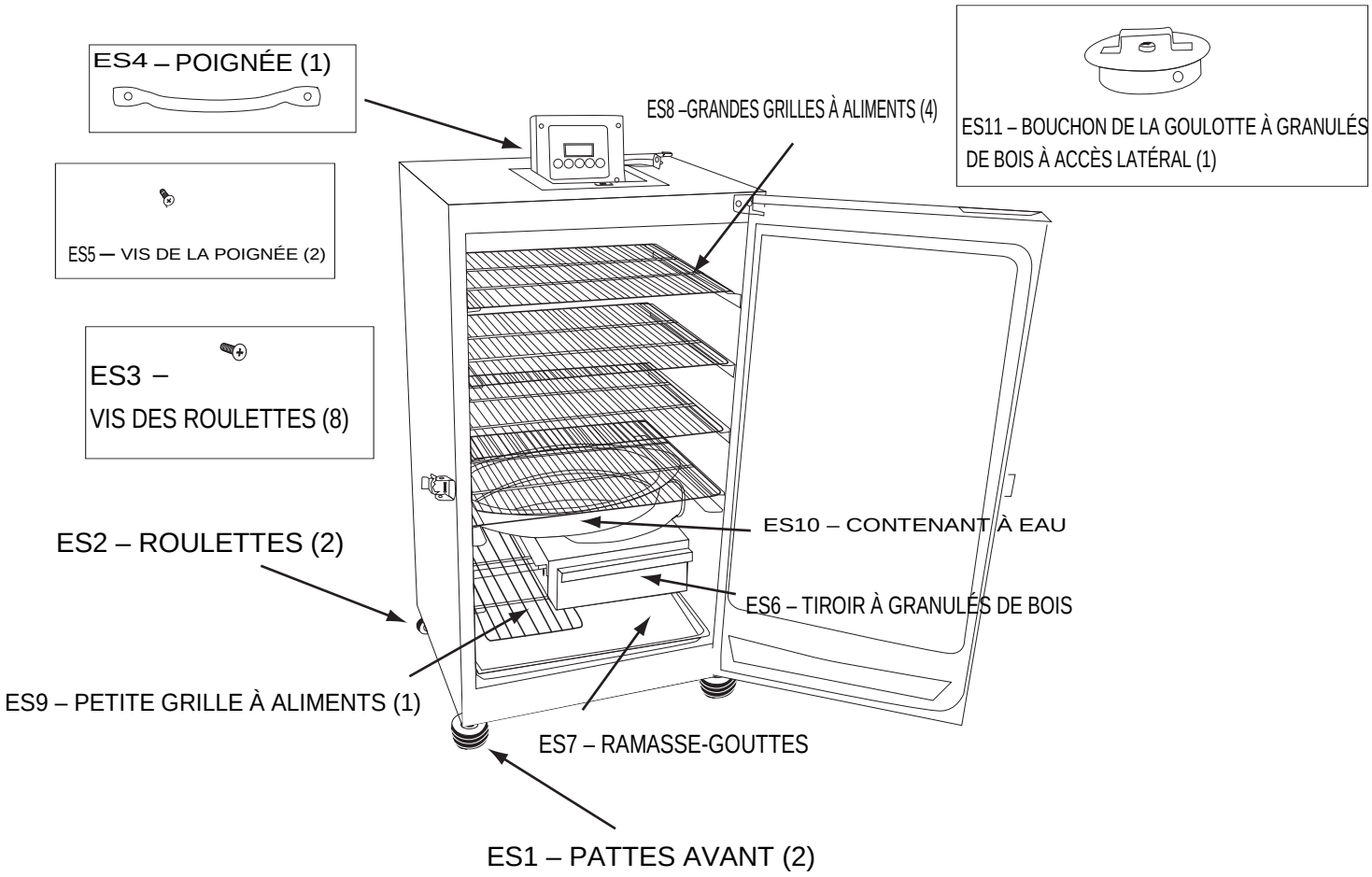
- Ce guide contient des renseignements importants dont il faut prendre connaissance pour assurer l'utilisation adéquate et sans danger de l'appareil.
- Lisez attentivement et respectez les avertissements et les instructions du présent guide avant et pendant l'utilisation du fumoir.
- Conservez ce guide aux fins de consultation ultérieure.
- La combustion du bois produit du monoxyde de carbone et peut entraîner la mort.
- Ne faites jamais brûler des copeaux ou des granulés de bois dans la maison, dans un véhicule, dans une tente, dans un garage ou dans tout autre endroit clos.
- Cet appareil est conçu pour un usage à l'extérieur seulement. Ne l'utilisez jamais dans un endroit clos.
- L'appareil doit reposer sur le sol. Ne le placez jamais sur une table ou un comptoir.
- Ne branchez pas le fumoir électrique Cuisinart avant qu'il soit complètement assemblé et prêt à être utilisé.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant mise à la terre approuvée.
- N'utilisez pas l'appareil pendant un orage électrique.
- N'exposez jamais le fumoir électrique Cuisinart à la pluie ou à l'eau.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ni le panneau de commande dans l'eau ou dans tout autre liquide, car cela pourrait entraîner un choc électrique.
- Tenez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart du fumoir électrique. Ne laissez jamais des enfants utiliser le fumoir électrique. Il est primordial d'assurer une surveillance étroite lorsque des enfants et des animaux domestiques se trouvent à proximité du fumoir électrique.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il présente une défectuosité ou s'il a été endommagé.
- Veillez à ce qu'aucune activité ne se déroule à proximité du fumoir électrique pendant ou après son utilisation. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de l'entreposer.
- Assurez-vous d'avoir accès à un extincteur lorsque vous utilisez le fumoir électrique.
- Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez une rallonge électrique, car vous augmentez ainsi les risques d'emmêlement et de chute. L'utilisation d'une rallonge défectueuse ou fragile peut entraîner une perte de rendement calorifique ou un choc électrique.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ou reposer sur des surfaces brûlantes.
- Ne posez jamais cet appareil sur un brûleur à gaz ou électrique, ou à proximité de ceux-ci, ni dans un four allumé.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la fiche a été endommagé.
- N'utilisez jamais ce fumoir électrique comme appareil de chauffage (lisez l'avertissement au sujet du monoxyde de carbone).
- Le fumoir électrique ne doit être utilisé que sur une surface plane et stable afin d'éviter les risques de basculement pouvant causer des dommages matériels ou des blessures graves.
- Le fumoir électrique est très chaud lorsqu'il fonctionne et pendant un certain temps après son utilisation. Faites toujours preuve de prudence lorsque vous vous trouvez à proximité de surfaces brûlantes.
- La consommation d'alcool ou de médicaments d'ordonnance ou en vente libre peut réduire la capacité d'assembler ou d'utiliser adéquatement le fumoir électrique.

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

- Évitez de percuter le fumoir électrique.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Laissez toujours refroidir complètement le fumoir électrique avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du fumoir électrique. Toutes les surfaces de l'appareil sont très chaudes et pourraient causer des brûlures. Utilisez toujours des gants de protection ainsi que des ustensiles de cuisine longs et robustes.
- Ne couvrez jamais les grilles à aliments de papier métallique. Le papier emprisonnera la chaleur et causera de graves dommages au fumoir électrique.
- Le ramasse-gouttes ne doit être installé qu'au bas du fumoir électrique. Ne le placez jamais sur les grilles à aliments, car vous risquez ainsi d'endommager le fumoir électrique.
- Soyez toujours prudent lorsque vous ajoutez des copeaux ou des granulés de bois pendant que le fumoir fonctionne. Le ramasse-gouttes est toujours très chaud lorsque le fumoir électrique est en marche.
- Pour débrancher le fumoir électrique, éteignez-le à partir du panneau de commande et retirez la fiche de la prise de courant.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'y ajouter ou d'en retirer les grilles, le ramasse-gouttes ou le contenant à eau.
- Placez les cendres froides dans du papier d'aluminium avant de les jeter.
- N'entreposez pas le fumoir électrique s'il contient des cendres chaudes. Ne l'entreposez que lorsque toutes ses surfaces ont refroidi et ont été nettoyées et que les cendres en ont été retirées.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas fournis par Cuisinart est déconseillée et peut entraîner des blessures.
- N'utilisez jamais le fumoir électrique à des fins autres que celles auxquelles il a été conçu. Cet appareil ne peut être utilisé à des fins commerciales.
- Utilisez toujours le fumoir électrique conformément aux codes municipaux, provinciaux et fédéraux de prévention des incendies.

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou de personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

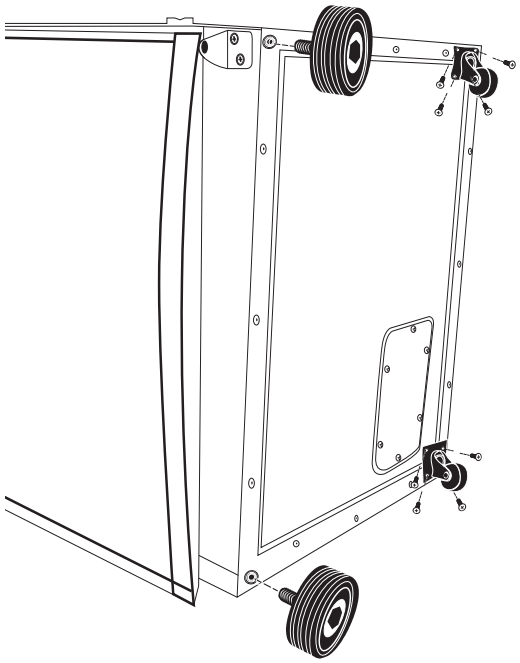
LISTE DES PIÈCES


ES4 – POIGNÉE (1)
ES5 – VIS DE LA POIGNÉE (2)
ES3 –
VIS DES ROULETTES (8)
ES8 –GRANDES GRILLES À ALIMENTS (4)
ES11 – BOUCHON DE LA GOULOTTE À GRANULÉS DE BOIS À ACCÈS LATÉRAL (1)
ES2 – ROULETTES (2)
ES10 – CONTENANT À EAU
ES6 – TIROIR À GRANULÉS DE BOIS
ES9 – PETITE GRILLE À ALIMENTS (1)
ES7 – RAMASSE-GOUTTES
ES1 – PATTES AVANT (2)

- ES1 – PATTES AVANT (2)
- ES2 – ROULETTES (2)
- ES3 – VIS DES ROULETTES (8)
- ES4 – POIGNÉE (1)
- ES5 – VIS DE LA POIGNÉE (2)
- ES6 – TIROIR À GRANULÉS DE BOIS
- ES7 – RAMASSE-GOUTTES
- ES8 – GRANDES GRILLES À ALIMENTS (4)
- ES9 – PETITE GRILLE À ALIMENTS (1)
- ES10 – CONTENANT À EAU
- ES11 – BOUCHON DE LA GOULOTTE À GRANULÉS DE BOIS À ACCÈS LATÉRAL (1)

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Outil requis : Tournevis à pointe cruciforme



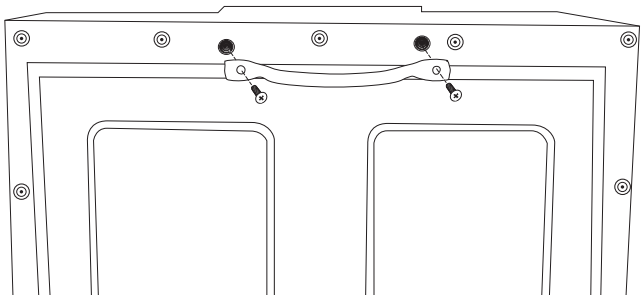
Étape 1 – Fixez la base

- Afin de faciliter l'assemblage du fumoir, posez-le doucement sur le côté afin d'avoir accès à sa partie inférieure.

- Alignez les quatre orifices d'une roulette sur les quatre orifices d'un coin arrière de la partie inférieure du fumoir. À l'aide des quatre vis qui vous sont fournies, fixez la roulette à la base en vissant chacune des vis dans un orifice (procédez de la même façon pour fixer l'autre roulette à l'autre coin arrière du fumoir).

- Insérez chacune des pattes dans les orifices des coins avant de l'appareil et tournez-les dans le sens horaire pour les fixer. Vous pouvez ajuster la hauteur en desserrant puis en resserrant les pattes. AVERTISSEMENT : Vérifiez si l'appareil est bien équilibré afin d'éviter qu'il bouge lorsqu'il fonctionne.

- Remettez le fumoir à la verticale pour continuer l'assemblage.

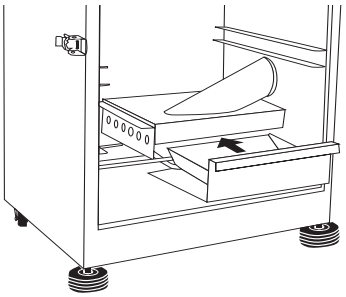


Étape 2 – Installez la poignée

- Retirez les deux vis à l'arrière de l'appareil.
- Installez la poignée de fixation par une vis dans chaque trou.

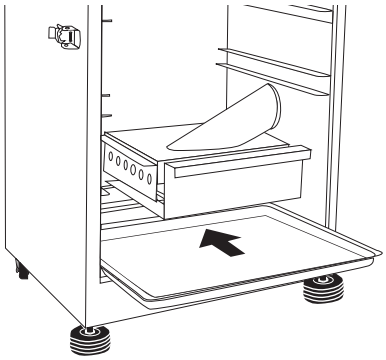
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Outil requis : Tournevis à pointe cruciforme



Étape 3 – Installez le tiroir à granulés de bois

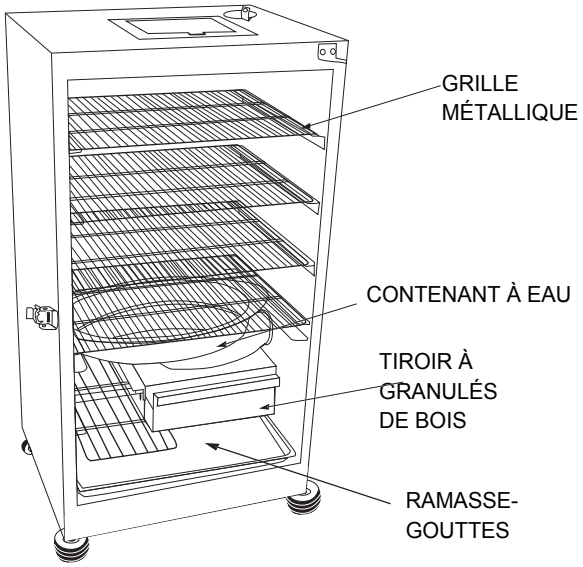
- Glissez le tiroir à granulés de bois dans le support qui lui est désigné en vous assurant que l'élément chauffant est complètement recouvert par les deux surfaces du tiroir.



Étape 4 – Installez le ramasse-gouttes

- Posez le ramasse-gouttes sur la base à l'intérieur du fumoir, sous le tiroir à granulés de bois. Les bords soulevés du ramasse-gouttes doivent être orientés vers le haut afin de permettre aux sucs des viandes de s'écouler dans celui-ci.

- Assurez-vous que le ramasse-gouttes n'empêche pas la porte du fumoir de se



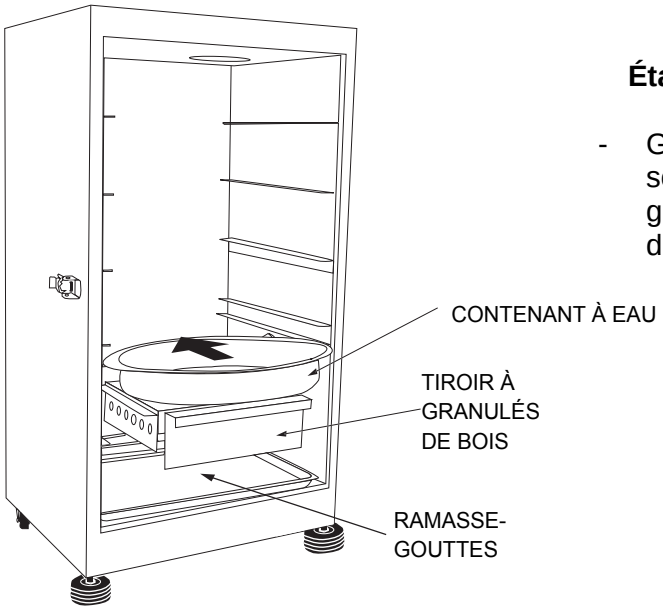
Étape 5 – Installez les grilles

- Posez les grilles métalliques sur les tiges de soutien fixées aux parois latérales à l'intérieur du fumoir. Il n'est pas nécessaire d'utiliser les cinq grilles métalliques lors du fumage. Vous pouvez placer les grilles à différentes hauteurs selon la taille des pièces de viande à fumer.

Remarque : La petite grille doit toujours reposer sur les tiges de soutien les plus basses, juste à côté du tiroir à granulés de bois.

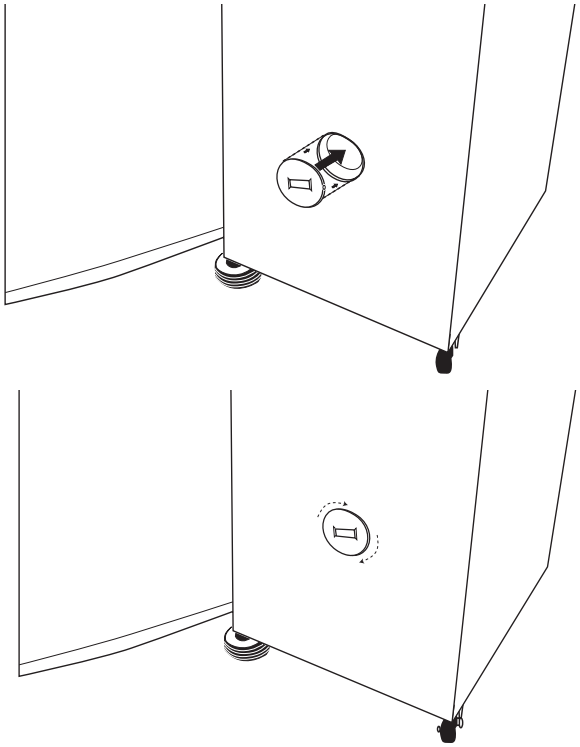
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Outil requis : Tournevis à pointe cruciforme



Étape 6 – Installez le contenant à eau

- Glissez le contenant à eau sur les tiges de soutien, directement au-dessus de la goulotte à granulés de bois et sous les tiges de soutien de la quatrième grille.



Étape 7 – Fixez le bouchon de la goulotte à granulés de bois

- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le bouchon de la goulotte à granulés de bois (situé à l'extérieur du fumoir) est bien en place.

Veuillez lire les instructions de mise en température avant d'utiliser le fumoir.

Procédure de mise en température du fumoir

1. Retirez toutes les grilles de leur emballage protecteur, lavez-les à l'eau chaude et savonneuse et rincez-les abondamment. Laissez-les sécher et mettez-les de côté.

2. À l'aide d'une serviette humide, essuyez les parois intérieures de votre fumoir afin d'enlever les résidus pouvant s'y trouver.

3. Une fois que les parois intérieures sont sèches, vaporisez de l'huile végétale ou de l'huile d'olive sur une serviette sèche et frottez les parois vigoureusement.

4. Faites chauffer le fumoir à 107°C (225 °F). Videz 60g ¼ de tasse de granulés de bois dans la goulotte et assurez-vous que tous les granulés vidés se retrouvent dans le tiroir. Faites-les fumer pendant deux heures.

5. Félicitations. Votre fumeur est prêt à être utilisé.

Choix de granulés de bois

Wood Flavor	Poultry	Fish	Ham	Beef	Pork	Lamb
Hickory Strong, pungent, smoky-sweet bacon like flavor	●		●	●	●	
Apple Light fruity smoke, gives a slightly sweet taste	●	●			●	
Oak Clean, assertive smoke flavor	●		●	●	●	
Mesquite Bold, hearty, smoker flavor, slightly sweet unique flavor	●			●		●
Pecan Subtle yet rich flavor	●	●			●	

Comment utiliser la goulotte à granulés de bois

- Lorsque le fumoir a atteint la température désirée, videz ½ bouteille (45ml or 1,5 oz) de granulés de bois aromatisés ou 60g ¼ de tasse de copeaux de bois de votre choix dans la goulotte. Revissez bien le bouchon de la goulotte.

- Si vous utilisez des copeaux de bois, suivez les instructions sur l'emballage avant de mettre les copeaux dans le fumoir.

- N'utilisez jamais plus de 45g 1,5 oz de granulés de bois ou plus de 60g ¼ de tasse de copeaux de bois à la fois.

- Rajoutez des granulés ou des copeaux au besoin.

Ajout de granulés de bois pendant le fumage

Mise en garde : Gardez la porte du fumoir fermée pendant l'ajout de granulés ou de copeaux de bois.

Remarque : La goulotte à granulés de bois sera très chaude même si la poignée ne l'est pas.

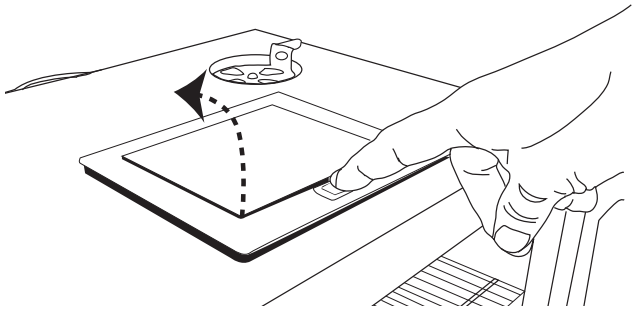
- Ajoutez des granulés ou des copeaux de bois dans le fumoir en refaisant les étapes susmentionnées.

- La température pourrait grimper rapidement peu de temps après l'ajout des granulés ou des copeaux. Elle se stabilisera après une courte période. Ne l'ajustez pas.

UN EMBRASEMENT PEUT SURVENIR LORSQUE VOUS OUVREZ LA PORTE. SI LES GRANULÉS DE BOIS PRENNENT FEU, FERMEZ IMMÉDIATEMENT LA PORTE, LAISSEZ LES GRANULÉS DE BOIS BRÛLER COMPLÈTEMENT, PUIS ROUVREZ LA PORTE. NE VAPORISEZ PAS D'EAU.

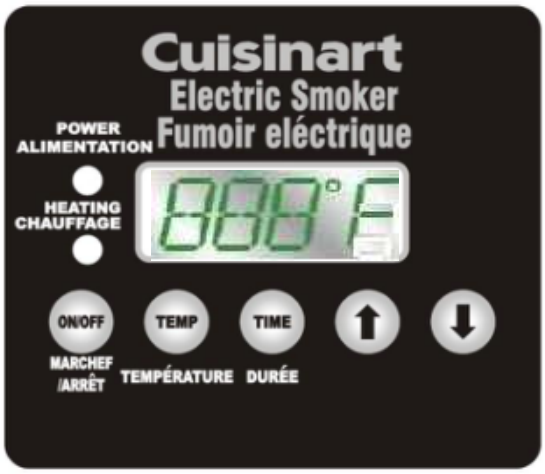
Afficheur numérique escamotable 24 heures

L'afficheur se déploie à la verticale lorsque vous appuyez fermement sur le bouton situé sur le devant de celui-ci.



Mode d'emploi du panneau de commande

Il n'est pas nécessaire de préchauffer cet appareil.



Réglage de la température
- Appuyez sur le bouton de mise en marche (ON/OFF).
- Appuyez sur le bouton TEMP; le voyant DEL clignotera.
- Réglez la température à l'aide des ⬆⬇
- Appuyez sur TEMP pour maintenir la température désirée.

Remarque : L'appareil ne chauffera pas avant que la minuterie soit réglée.

Réglage de la minuterie
- Appuyez sur le bouton TEMP; le voyant DEL indiquant les heures clignotera.
- Réglez les heures à l'aide des ⬆⬇
- Appuyez à nouveau sur le bouton TIME pour régler les heures. Le voyant DEL indiquant les minutes clignotera.
- Réglez les minutes à l'aide des ⬆⬇
- Appuyez sur TIME pour démarrer la minuterie.

L'APPAREIL S'ARRÊTE LORSQUE LA PÉRIODE RÉGLÉE À L'AIDE DE LA MINUTERIE EST ÉCOULÉE.

Réinitialisation du panneau de commande
Si le panneau de commande affiche un message d'erreur, éteignez le fumoir électrique, débranchez-le de la prise de courant, attendez dix secondes avant de le rebrancher, puis remettez-le en marche. Le panneau de commande sera ainsi réinitialisé.

Utilisation du fumoir

- La température ne peut être réglée au-dessus de 135 °C(275 °F). Ce fumoir est conçu pour la cuisson lente à basse température de 94°C à 107 °C (de 200 à 225 °F). Il ne doit pas servir de four.

- La goulotte à granulés de bois doit être bien scellée sur la partie extérieure du fumoir, et le tiroir à granulés de bois doit être en place pendant la cuisson. Les granulés de bois risquent de prendre feu si le remplissage n'est pas effectué correctement.

- Les granulés de bois sont essentiels afin de produire de la fumée et de donner à la viande une agréable saveur. Il est recommandé d'utiliser une quantité modérée de granulés de bois. La production excessive de fumée donnera à la viande une désagréable saveur de créosote. Lorsque vous apprenez à vous servir du fumoir, il est préférable que vous sous-estimiez la quantité de fumée nécessaire.

- Votre fumoir produira énormément de fumée, ce qui est normal.

- Au fil du temps, la surface intérieure du fumoir se décolorera, ce qui est également normal.

- Vérifiez régulièrement le collecteur de graisse et videz-le au besoin.

- La porte du fumoir doit rester fermée tout au long de la cuisson des aliments. Ne l'ouvrez que lorsqu'il est nécessaire de le faire. Après l'avoir ouverte, refermez-la dès que possible. Si vous la laissez ouverte pendant une longue période, une perte de chaleur rapide surviendra, et les granulés de bois risquent de prendre feu.

Nettoyage du fumoir

- Débranchez toujours le fumoir et laissez-le refroidir suffisamment avant de le nettoyer et de l'entreposer.

- Pour nettoyer les grilles à aliments, le contenant à eau et le ramasse-gouttes, utilisez un détergent à vaisselle doux. Rincez-les abondamment pour éliminer les résidus de savon et laissez-les sécher complètement.

- Nettoyez le tiroir à granulés de bois et la goulotte à granulés de bois avant chaque utilisation afin d'enlever toute accumulation de cendre.

- Frottez les surfaces extérieure et intérieure du fumoir à l'aide d'un linge humide (le savon ou les produits chimiques sont déconseillés). N'oubliez pas de nettoyer le joint d'étanchéité de la porte et le joint intérieur. Laissez sécher complètement le fumoir avant de l'entreposer.

Introduction à votre nouveau fumoir et au fumage

Ce guide s'adresse aux personnes qui ont une connaissance limitée du fumage des aliments. Nous vous présenterons les rudiments du fumage – la méthode traditionnelle de cuisson lente au barbecue – afin que vous puissiez maîtriser rapidement ce mode de cuisson tout en vous familiarisant à l'utilisation de votre nouveau fumoir.

L'expérience que vous acquérrez au fil du temps vous permettra d'adapter votre méthode de fumage selon vos préférences et de profiter au maximum de votre fumoir électrique numérique. Vous apprendrez les « principes de base » tout en obtenant d'excellents résultats. En bout de ligne, la pratique et la patience sont de mise, car le fumage n'est pas vraiment une science, mais plutôt un art, lequel vous finirez par maîtriser à force d'utiliser votre nouveau fumoir électrique.

La cuisson au barbecue : les principes de base
La chaleur, la fumée et le temps sont trois variables qui entrent en jeu dans toutes les formes de cuisson au barbecue. L'interaction entre ces trois aspects permet de déterminer la méthode de cuisson qu'il faut employer. De nombreux experts du gril diront que la cuisson au barbecue doit s'effectuer lentement et à basse température afin que la fumée puisse rehausser naturellement la saveur de la viande tout en attendrissant celle-ci. La cuisson sur le gril, quant à elle, consiste à faire cuire la viande rapidement et à température élevée directement sur la source de chaleur. La cuisson à chaleur indirecte s'apparente au rôtissage. On la recommande pour griller de plus grosses pièces de viande en fermant le couvercle du gril et en positionnant la viande de manière à éviter la source de chaleur directe. Lorsqu'on grille des biftecks et des galettes de bœuf à la chaleur directe, la durée de cuisson est souvent trop courte pour laisser la viande prendre la saveur de fumée.

Fumage de la viande
Le fumage de la viande s'effectue à une température inférieure à celle de la cuisson sur le gril. L'objectif demeure de faire cuire la viande jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de consommation, mais pendant plus longtemps et à une température inférieure afin de réduire les risques de l'endommager ou de la faire trop cuire.

Autrefois, on avait recours à la salaison et au fumage de la viande pour conserver les aliments, alors qu'aujourd'hui, on emploie cette méthode principalement pour rehausser la saveur et attendrir les pièces de viande qui cuisent mieux à basse température et lentement. Grâce à votre nouveau fumoir électrique, vous pourrez régler la durée et la température de cuisson numériquement et rendre le fumage de la viande bien plus agréable. De plus, vous apprendrez que la quantité de fumée nécessaire au fumage est beaucoup moindre que ce que vous pourriez penser. Pendant le fumage, il est souvent préférable de laisser la porte du fumoir verrouillée et d'attendre. Il est tout à fait inutile d'ouvrir fréquemment la porte. Ouvrir la porte une fois par heure ou par deux heures devrait suffire. Si vous laissez votre fumoir dégager de la fumée pendant des heures, la viande prendra probablement une saveur de créosote si forte qu'elle ne sera pas consommable.

Préparation du fumoir

1. Après avoir saumuré, mariné et assaisonné les aliments, vous devez préparer le fumoir électrique pour le fumage. Pour empêcher que vos viandes aient une saveur de créosote, vous devez nettoyer le fumoir à fond avant le début du fumage. Voici un petit conseil tout simple : Si vous n'avez pas besoin des grilles durant le fumage, retirez-les avant le fumage.

2. Le choix des saveurs de bois variera en fonction de l'expérience que vous aurez acquise en fumage. Nous vous recommandons d'utiliser nos granulés de bois naturel pour leur côté pratique (aucun trempage requis), leur douce saveur de fumée, et leur caractère de propreté. Avant d'essayer plusieurs types de saveur de bois, nous vous recommandons de rechercher avant tout des granulés de bois en fonction de leur qualité pour le fumage ou d'opter pour des saveurs de bois, de préférence commerciales, sous formes de copeaux, sciure, ou de granulés.

3. Assurez-vous de bien remplir le contenant à eau (certaines personnes le remplissent plutôt de jus de pomme, de vin ou de mélanges d'herbes), ce qui permet de conserver l'humidité et la vapeur durant une cuisson lente. Rajoutez du liquide au besoin.

4. Lorsque la température de cuisson désirée est atteinte, ajoutez les saveurs de bois pour amorcer le fumage. L'ajout de copeaux ou de granulés de bois constitue la dernière étape de préparation avant de régler la durée du fumage.

5. Pour le fumage à chaud, la température de fumage doit être réglée entre 95°C(200 °F) et 107°C (225 °F), et la température idéale serait de plus ou moins 101°C(215 °F). Le but recherché est de faire cuire la viande jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de consommation, tel qu'il est indiqué sur le thermomètre à viande. Dès que cette température est atteinte, vous devez retirer la viande du fumoir pour éviter que celle-ci sèche. Fumages de longue durée : Arrosez la viande lorsque vous ouvrez la porte du fumoir pour vérifier sa température et le niveau de liquide dans le contenant à eau.

6. Pour réussir une cuisson, il est essentiel de bien régler la température et de la maintenir.
(1) Une température trop basse peut prolonger le temps de cuisson considérablement et favoriser une accumulation bactérienne.
(2) Par contre, une température trop élevée entraîne une cuisson si rapide que les avantages du fumage, du rehaussement de saveur et de l'attendrissement des pièces de viande dures seront annulés.
Heureusement, les commandes numériques de votre nouvel appareil permettent de régler la température, mais il est important de ne pas ouvrir la porte fréquemment pour éviter toute perte de chaleur. Une cuisson lente permet de briser les fibres naturelles et d'attendrir la viande. Le fumoir électrique muni de commandes numériques vous facilitera davantage la tâche. Gardez toujours la porte fermée et ne l'ouvrez qu'en cas de besoin.

7. Une quantité trop grande de fumée ou une mauvaise circulation d'air peut donner une saveur amère aux aliments fumés. Il en va de même pour un mauvais choix de granulés ou de copeaux. Les viandes absorbant trop de fumée auront également une saveur désagréable de créosote qui pourrait engourdir la langue. Une saveur de bois trop forte pour le type de viande à fumer peut également donner une saveur désagréable. Il est préférable d'utiliser une quantité moindre plutôt qu'une quantité excessive de fumée, comme c'est le cas pour les d'épices. Bien qu'il y ait encore un débat entre les experts du gril, la plupart des cuisiniers estiment que deux heures de cuisson suffisent pour obtenir une saveur de fumée adéquate. En plus de réduire la saveur de bois, une durée de fumage supérieure peut donner une saveur de créosote aux viandes.

Préparation des viandes

Saumurez avant de fumer
Le saumurage ou le marinage des viandes à fumer dans la saumure était une étape nécessaire auparavant lorsque le fumage constituait avant tout une forme de conservation des aliments. De nos jours, par contre, même si le fumage à chaud ne nécessite plus un saumurage pour préserver les aliments, d'autres raisons nous incitent à saumurer les aliments, notamment l'infusion de saveurs (la saumure permet d'aromatiser les aliments de diverses saveurs; sucre, vin, fines herbes et épices). De plus, vous n'avez plus à tremper les produits dans la saumure. Nous proposons également des injecteurs de saveurs permettant d'injecter des saumures ou des marinades directement dans la viande à fumer.
En plus de d'aromatiser les aliments de leurs saveurs, les saumures permettent d'hydrater les aliments lors du fumage et d'empêcher la détérioration bactérienne. Vous pouvez également ajouter des marinades pour attendrir l'intérieur et l'extérieur des grandes pièces de viande au moyen d'injections effectuées en profondeur dans la viande. Utilisez des attendrisseurs à viande, comme les marinades sèches, déposez le mélange dans un sac de réfrigération, et laissez mariner la viande toute la nuit au réfrigérateur afin d'attendrir la viande à l'intérieur et à l'extérieur.

Utilisation de marinades sèches pour ajouter de la saveur
Lorsque le procédé de saumure ou de marinade est terminé (pour le fumage de côtelettes, par exemple), vous pouvez utiliser une marinade sèche. Durant le fumage, les marinades sèches perdent leur saveur en présence de la chaleur. Appliquez généreusement les assaisonnements (ou les marinades sèches) sur la surface de la viande. Utilisez de l'huile végétale ou un enduit en vaporisateur (certains recommandent de la moutarde préparée) pour rendre la surface de contact adhésive et permettre ainsi aux assaisonnements d'adhérer sur celle-ci.

Dernière étape : ajoutez les copeaux ou les granulés de bois
Assurez-vous d'abord que l'intérieur et la surface de contact du fumoir sont propres. Déposez ensuite la « viande prête à fumer » dans le fumoir électrique. Versez du liquide dans le ramasse-gouttes. Fermez la porte et réglez la température sur l'afficheur numérique. Ajoutez ensuite les copeaux ou les granulés de bois. Ne laissez pas s'échapper la fumée inutilement. N'attendez pas d'apercevoir la fumée qui s'échappe avant de déposer la viande dans le fumoir. N'ouvrez pas la porte du fumoir durant la première heure de fumage. Laissez la fumée agir sur la viande et ne vous faites pas de souci si la fumée cesse de s'échapper du fumoir. Une trop grande quantité de fumée nuira au fumage.

Types de fumage

Fumage à sec : Le fumage à sec fait appel à une chaleur indirecte provenant d'une faible source de chaleur étouffante pour faire cuire les aliments lentement, tout en infusant une saveur de fumée.

Enfumage : L'enfumage est le mode de fumage le plus souvent utilisé. On utilise un contenant rempli d'eau, de jus de fruit, de vin ou d'autres liquides afin de conserver l'humidité et la tendreté durant le fumage.

Fumage à froid : Le fumage à froid consiste à fumer les aliments à des températures inférieures à 38°C (100 °F), ce qui permet de brûler ou de liquéfier les graisses. Vous devez généralement saumurer les aliments à fumer à froid; bacon, jambon et poisson.

Fumage à chaud : Le fumage à chaud est un procédé qui consiste à fumer les aliments en même temps qu'ils cuisent. Il s'agit du mode de cuisson auquel le présent guide fait référence. Les aliments fumés à chaud devraient être consommés peu après leur préparation. Les aliments à fumer à chaud peuvent être saumurés, marinés ou arrosés. Vous pouvez également utiliser des marinades sèches ou des assaisonnements pour attendrir, rehausser la saveur, hydrater et ajouter des saveurs de fumée.

Un véritable barbecue doit débuter par des produits fumés
Les techniques de fumage ont grandement évolué par rapport aux anciennes pratiques de conservation des aliments. De nos jours, le fumage permet vraiment d'aromatiser et d'attendrir les pièces de viande qui seraient difficiles à faire cuire par d'autres moyens de cuisson et d'en faire des plats tout aussi succulents. Les produits que vous décidez de fumer sont le plus souvent une question de goût, mais ce sont les côtelettes, les poitrines et les épaules de porc qui ont davantage la cote. Le gibier et la volaille présentés sous la plupart de leurs formes se prêtent merveilleusement bien au fumage à chaud. Il en va de même pour le charqui.

Marinades injectables et techniques d’utilisation

En injectant les marinades et les saumures, vous n’avez pas besoin de laisser tremper la viande afin de l’aromatiser, de l’hydrater et de l’attendrir. Contrairement aux méthodes coûteuses qui consistent à laisser baigner longtemps la viande dans la marinade et selon lesquelles la marinade ne pénètre qu’à environ ¼ de pouce dans la viande, l’injection permet de répartir les saveurs uniformément dans la pièce de viande. L’idée d’injecter les saveurs est très sensée, car il s’agit d’une méthode très rapide qui n’occasionne aucun gaspillage et qui ne nécessite pas l'ajout de corps gras à la marinade afin de protéger la surface de la viande pendant le trempage. On a plutôt recours à des marinades sèches, des assaisonnements et des sauces pour donner de la saveur à la surface de la viande.

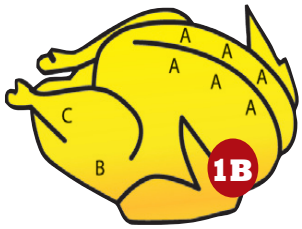
L’injection de saveurs, comme bien d’autres méthodes culinaires, nécessite l’emploi d’une technique adéquate afin d’obtenir de meilleurs résultats. Il faut répartir les saveurs uniformément dans la pièce de viande tout en perçant celle-ci le moins de fois possible. L’injecteur de saveurs consiste en une seringue munie d’une aiguille fixée à un piston permettant d’injecter les saveurs profondément dans la viande.

Il est recommandé de percer peu de trous lorsque vous injectez des saveurs dans la volaille. Dans la mesure du possible, séparez la peau de la viande et percez directement dans le centre géométrique de la viande. Injectez minutieusement les saveurs le long du fil de la viande en dirigeant l’injecteur vers le milieu de la pièce de viande et réduisez la pression du piston sur le liquide à mesure que l’aiguille se rapproche de la surface de la pièce (de sorte qu’elle se referme derrière l’aiguille). Ne retirez pas complètement l’aiguille du trou percé, sauf pour remplir l’injecteur de liquide. À partir du même trou, dirigez l’injecteur vers les autres parties de la pièce de viande et injectez lentement les saveurs à mesure que l’aiguille revient à la surface de la pièce de viande. Rappelez-vous que l’objectif est d’injecter de petites quantités de saveur au plus grand nombre d’endroits possible. À l’occasion, une certaine quantité de liquide peut jaillir à la surface de la viande. Le cas échéant, étendez le liquide sur la surface de la viande, puis appliquez la marinade sèche et les assaisonnements désirés.

Techniques d’injection

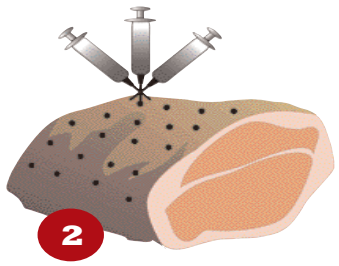
1. Fixez l’aiguille de l’injecteur en tournant celui-ci dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne serrez pas excessivement. Astuce : Assurez-vous que le piston de caoutchouc est légèrement couvert d'huile avant d'utiliser l'injecteur. Déterminez la quantité de marinade qu’il vous faut (1,5 à 2 onces par livre de viande) et mesurez-en la quantité dans un récipient propre afin de ne pas contaminer la marinade non utilisée.

2. Tirez le piston pour que la marinade s’écoule dans l’injecteur.Astuce : Les deux fentes de l’aiguille devraient être immergées afin d’éviter que l’air pénètre dans la chambre de l’injecteur.



3. Pour des résultats optimaux, un point d’injection centré géométriquement devrait comprendre une

trace d’aiguille profonde en ligne droite ainsi que deux traces qui partent du point d’injection d’origine et qui forment un angle d'environ 45 degrés par rapport à la trace profonde (voir l’illustration 1A).



4. Après avoir inséré l’injecteur profondément dans la viande, poussez le piston vers le bas tout en ressortant lentement l’aiguille de la viande afin de répartir uniformément la marinade. Procédez de la même façon pour chaque trace d’aiguille et pour chaque point d’insertion.

5. Voir l’illustration 1B pour savoir où devraient se trouver les points d’insertion dans une dinde.

6. Voir l’illustration 2 pour savoir où ils devraient se trouver dans un rôti.

Importé par Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada, M4S 2B8

Fabriqué en Chine